

CUISIO PRO

MANUEL D'UTILISATION

CUISIO PRO



Lisez attentivement
ce mode d'emploi avant
d'utiliser l'appareil et
conservez-le pour un usage ultérieur

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT



SOMMAIRE

Instructions de sécurité

Pour votre sécurité

- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant la bonne utilisation de l'appareil et comprennent les risques possibles.**
- **Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**
- **Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.**
- Lisez les instructions attentivement, même si vous êtes familiarisé avec l'équipement. Suivre les indications réduit les risques d'incendie, de décharge électrique et/ou de blessures.
- Ne placez pas l'équipement, la prise ou le câble d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Pour les nettoyer, n'utilisez qu'un chiffon humide. Ne laissez pas entrer de l'eau ou des saletés à l'intérieur de l'équipement.
- L'utilisation de l'appareil par des enfants n'est pas conseillée.
- Eteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise avant de le nettoyer, ou chaque fois qu'il n'est pas utilisé. Ne débranchez jamais l'appareil de la prise en tirant sur le câble. Ne transportez pas l'appareil en le saisissant par le câble. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise.
- Ne travaillez pas avec un équipement endommagé.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation accrocher les bords de la table ou du plan de travail, mais également que l'équipement ou le câble touche des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que celle indiquée.
- Cet appareil n'a été conçu que pour être branché à une

prise électrique domestique standard (230 v ~ 50 Hz).
- N’essayez pas de réparer, démonter ou modifier l’équipement.
- N’utilisez pas l’appareil à l’extérieur.
- Utilisez l’appareil sur une surface plane et sèche.
- L’utilisation de composants ou accessoires non recommandés ou non fournis par le fabricant peuvent causer des incendies, décharges électriques ou blessures.
- N’insérez jamais des ustensiles dans l’appareil lorsqu’il est en fonctionnement.
- Laissez refroidir l’appareil avant de le nettoyer.
- N’utilisez pas l’appareil avec une rallonge du câble d’alimentation.
- Gardez l’appareil dans un local sec.
- N’utilisez pas l’appareil sur ou près de produits inflammables, comme le sont les rideaux, serviettes ou tout autre matériel combustible.
- Attention lors de l’utilisation de cet appareil, car certaines surfaces peuvent chauffer pendant et immédiatement après l’ébullition.
- Evitez le contact avec la vapeur qui sort du couvercle pendant et après l’utilisation de l’appareil. Si nécessaire, utilisez un chiffon pour enlever le bol à vapeur.
- Si l’appareil contient des liquides chauds, attendez qu’il s’éteigne automatiquement ou dé- brancher le manuellement avant de le déplacer.
- Ne touchez pas les composants amovibles de l’appareil.
- Pour éteindre, retirez la fiche de la prise murale.
- Vérifiez régulièrement votre appareil et les accessoires respectifs, pour détecter des dommages éventuels.
- Maintenez les mains et les ustensiles éloignés de la lame de coupe en fonctionnement. Vous pourrez utiliser la spatule, mais seulement lorsque le fouet ne se trouve pas en fonctionnement
- Ne placez pas la lame de coupe sans que le bol mélangeur soit à sa place.

- N’utilisez pas l’appareil lorsque celui-ci est vide.
- Ne touchez pas directement la nourriture lorsque celle-ci se trouve à l’intérieur du bol mélangeur.
- Assurez-vous que le bol mélangeur et que le couvercle sont correctement placés avant de faire fonctionner l’équipement.
- N’enlevez pas le couvercle avant que les lames s’arrêtent complètement.
- N’essayez pas de bloquer/entraver le système de verrouillage du couvercle
- Ne touchez pas les pales des lames de coupe. Pour enlever ou placer la lame de coupe dans le bol, prenez-la toujours par la partie supérieure.
- Si les lames sont bloquées par des aliments, éteignez l’appareil avant de les enlever.
- Prenez toujours le bol mélangeur par la poignée.
- N’utilisez jamais le bol mélangeur ou tout autre composant de l’équipement dans un four à micro-ondes.
- Ne stérilisez jamais le récipient ou toute autre partie de l’appareil, dans un stérilisateur ou un four à micro-ondes.
- Certifiez-vous de ne pas remplir le bol mélangeur au delà du niveau maximum indiqué.
- Lorsque vous cuisez des ingrédients à la vapeur, certifiez-vous de ne pas remplir le bol à vapeur au dessus de la limite
- Ne reliez jamais l’appareil à une minuterie ou un système de contrôle à distance
- Vérifiez toujours la consistance de la nourriture que vous préparez pour votre bébé. Assurez-vous qu’il n’y a pas de gros morceaux dans la nourriture.
- Placez le verre mesureur pour fermer l’ouverture du couvercle pendant l’utilisation de l’appareil, en particulier lors de la préparation de nourriture chaude avec des vitesses moyennes (3 – 6) et élevées (7 – 10, turbo). Certifiez-vous que le verre est bien fixé.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique

(ainsi que pour des utilisations similaires, comme par exemple dans les hôtels et restaurants) et est conforme aux normes de sécurité en vigueur

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, son service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- Utilisez l'appareil uniquement si l'anneau d'étanchéité en caoutchouc du couvercle est propre et correctement installé. Examinez l'anneau d'étanchéité régulièrement, afin de détecter de possibles dommages. S'il est endommagé ou s'il y a des fuites, changez l'anneau d'étanchéité immédiatement.
- Placez l'appareil sur une surface solide, de niveau et qui ne chauffe pas, en particulier lorsque vous utilisez le bol à vapeur.
- Certifiez-vous toujours que vous positionnez correctement le bol à vapeur sur le bol mélangeur.
- Maintenez toujours l'appareil hors de la portée des enfants.
- Utilisez uniquement la spatule qui est fournie avec l'appareil pour remuer les aliments dans le bol mélangeur.
- N'utilisez aucun autre ustensile pour remuer, comme les cuillères en métal, en bois, etc. Ces ustensiles peuvent se bloquer dans les lames de coupe ou de mélange et provoquer des blessures.
- Fermez le couvercle du bol mélangeur avant d'insérer la spatule dans l'ouverture du couvercle du bol mélangeur.
- Maintenir l'appareil suffisamment éloigné du bord de la surface de travail pour éviter que l'appareil puisse tomber par terre.
- Lorsque vous utilisez le robot, avec ou sans le bol à vapeur, certifiez-vous que vous laissez un espace suffisant au dessus (armoires murales, étagères) et sur les côtés, afin

de prévenir les dommages éventuels qui pourraient être causés par la vapeur.

- Certifiez-vous toujours, avant de le placer, que l'anneau d'étanchéité en caoutchouc de la lame de coupe ou de la lame mélangeuse y est placé. S'il n'y est pas placé, la nourriture en cours de préparation ou cuite pourra couler à l'intérieur de la machine et l'endommager.
- Certifiez-vous et garantissez que l'ouverture de ventilation de la machine est toujours exempte de projections de graisse, de nourriture ou d'autres choses qui pourraient la boucher, afin d'éviter d'autres dommages dans la machine.
- N'utilisez l'appareil qu'avec du courant alternatif et une prise électrique dûment installée par un technicien et/ou une entité accréditée à cet effet. La tension et la fréquence du courant électrique doivent correspondre aux données de la plaque d'identification existant sur l'appareil (apposée dans la partie inférieure de l'appareil).

Avertissement 

- Si le câble d'alimentation est endommagé, vous devrez contacter l'assistance technique, afin de garantir sa substitution par des personnes dîment qualifiées à cet effet.
- Ce produit n'a pas été conçu pour aucune utilisation autre que celle qui est spécifiée dans ce manuel.
- Avant de faire fonctionner cet appareil, toutes les
- précautions basiques de sécurité figurant dans le manuel d'instructions doivent être respectées afin de se protéger contre tout risque d'incendie, de décharge électrique et de blessures. il est important que vous lisiez attentivement le manuel d'instructions afin d'utiliser correctement cet équipement et de comprendre les limitations et les dangers potentiels associés.

Description



Panier	Bol vapeur	Fouet	Spatule

Panneau de contrôle



Voyant lumineux de fonctionnement

Lorsque le robot de cuisine multifonctions est branché à la source d'alimentation, une lumière rouge s'allume pour indiquer qu'il fonctionne. Elle est située dans la zone supérieure du panneau de contrôle. Elle restera allumée jusqu'à ce que l'appareil soit débranché du courant électrique. Un signal sonore confirme que l'appareil est prêt à être utilisé. Toutes les fonctions qui apparaissent sur l'écran LCD, tels que le temps, vitesse et température, indiqueront la valeur «00». Appuyez sur le bouton «On/Off» pour mettre en marche le robot : la lumière indiquant le fonctionnement deviendra bleue.

Bouton de la minuterie

Les boutons de la minuterie sont utilisés pour programmer le temps de confection et/ou de préparation des ingrédients. Le temps maximum est de 60 minutes. le robot peut être programmé en minutes avec un intervalle de 1 seconde pour la première minute et à partir de la première minute, avec des intervalles de 30 secondes. Le temps peut être augmenté en appuyant sur le bouton « + » ou réduit en appuyant sur le bouton « – ». Le robot fait le comptage du temps de forme décroissante et le temps initial de la fonction sélectionnée peut être modifié si nécessaire. Il est nécessaire de programmer le temps de l'opération désirée pour que le robot fonctionne.

Bouton Turbo

Cette fonction est utilisée pour mélanger et couper les ingrédients à une vitesse très élevée, en maintenant le bouton appuyé pendant le temps nécessaire, habituellement 3 à 4 secondes. Attention: en utilisant cette fonction, les aliments peuvent gicler ou sauter. Nous vous recommandons donc de placer le verre mesureur pour bloquer l'orifice existant dans le couvercle du bol mélangeur. N'utilisez pas le fouet avec cette fonction.

OBSERVATION : Comme mesure de sécurité, la fonction TURBO est disponible uniquement après avoir appuyé sur le bouton ON / OFF.

Bouton On/Off

Ce bouton est utilisé pour mettre en marche le robot, après avoir sélectionné le temps, la vitesse et la température (même si la fonction de température n'est pas toujours nécessaire en fonction de l'opération de confection). Lorsqu'il est activé (« On »), la lumière indicatrice du fonctionnement passe de la couleur rouge à bleu et l'appareil commence à réaliser la tâche programmée. Pour arrêter ou mettre l'appareil en pause, il suffit d'appuyer de nouveau sur ce bouton.

Température

Le robot a une plage de température allant de 37 ºC minimum à 100º C maximum, avec une option de vapeur (st) qui peut être programmée avec le contrôle de température « temp ». Changez ou augmentez la température en tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre et baissez en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La température sélectionnée apparaîtra sur l'écran et un signal sonore indiquera que le robot a atteint la température sélectionnée.
Cet appareil innovateur dispose de la technologie de film chauffant, qui est placé à la base du bol mélangeur et permet à l'appareil d'atteindre rapidement la température désirée. L'intervalle de température est de 10 ºC et débute à 37 °C : 37 °C, 50 °C, 60 °C, 70 °C jusqu'à atteindre un maximum de 100 ºC et la configuration de vapeur (st).

OBSERVATION : En préparant les aliments à une température supérieure à 60 ºC, il est recommandé de ne pas utiliser le Turbo ou les vitesses les plus élevées (5-10). Vous devez également faire attention lorsque vous touchez le bol mélangeur et le verre mesureur. La configuration de vapeur est montrée sur l'écran conformément à l'exemple suivant.



Sélection de la vitesse

Le robot de cuisine multifonctions Cuisio Pro est équipé de 10 vitesses, pour couper, cuire, broyer, émulsionner, mélanger, pétrir et cuire à la vapeur, qui sont contrôlées par le bouton de vitesse.

Vitesse pour préparation crémeuse

Certaines recettes exigent une vitesse douce ou lente, comme une crème, une soupe, une chantilly, etc. Le robot dispose d'un fouet, spécialement conçu pour ce type de préparations.
Cet accessoire est placé au dessus des lames, à l'intérieur du bol mélangeur, et mélange avec des vitesses allant de 1-4.
OBSERVATION: Ne pas dépasser la vitesse 4 lorsque le fouet est positionné.

Ecran LCD

Lorsque le robot est branché à la source d'alimentation, l'écran LCD s'illumine et tous les symboles des contrôles de ce robot (voir figure 1) apparaissent.



Figure 1

Temps

Le temps sélectionné apparaît dans la partie supérieure de l'écran avec le symbole d'une horloge et le temps de la fonction. Ici, le temps est présenté en minutes et secondes et peut être programmé jusqu'à un maximum de 60 minutes (voir figure 2).

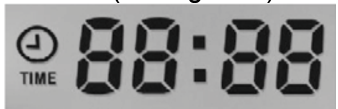


Figure 2

Vitesse

La vitesse sélectionnée est affichée sur l'écran grâce au symbole de vitesse et elle va de 1 à 10 (voir figure 3).



Figure 3

Vitesse pour préparations crémeuses

Le symbole pour les préparations crémeuses apparaît sur l'écran lorsque les vitesses 1, 2, 3 et 4 sont sélectionnées. L'utilisation de l'accessoire fouet pour les préparations crémeuses est facultative et peut varier en fonction du type de recette.

Température

La température sélectionnée est affichée sur l'écran par l'intermédiaire du symbole de température (voir figure 4), avec une valeur allant de 37 ºC à 100 ºC. Cette température est la température exacte à l'intérieur du bol mélangeur et peut être modifiée sans qu'il soit nécessaire de débrancher l'appareil.

Figure 4

Si vous sélectionnez en premier lieu une vitesse supérieure à 3, par exemple 4, et régulez ensuite la température, pour une question de sécurité, la température restera à zéro même si vous tournez le bouton. Néanmoins, pendant le fonctionnement, si vous sélectionnez de nouveau une vitesse plus basse, de 1 à 3, et si la position du bouton de la température est par exemple à 50 ºC, l'appareil chauffera automatiquement pour atteindre cette température sélectionnée ou une autre que le bouton de la température est en train de sélectionner.

Si vous sélectionnez d'abord la température désirée, et ensuite la vitesse, celle-ci se maintiendra si vous sélectionnez une vitesse entre 1 et 3. Néanmoins, pour une question de sécurité, si vous augmentez la vitesse à une vitesse supérieure à 3, la température reviendra à zéro « 0 ».

Fonction vapeur

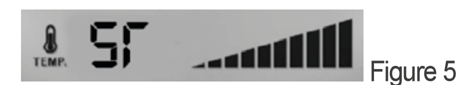


Figure 5

La fonction ST sert uniquement à cuire à la vapeur et doit être utilisée lorsque l'accessoire bol à vapeur est utilisé.

L'écran affiche	Signification
	Le bol/couvercle du bol mélangeur est mal positionné. Le bol mélangeur est fourni avec deux capteurs de sécurité, dans le couvercle et à la base du bol mélangeur. Lorsque le bol est mal positionné ou lorsque le couvercle est ouvert ou incorrectement fermé, ce symbole d'avertissement apparaît sur l'écran.
	Température programmée atteinte Un signal sonore est émis et ce symbole clignote sur l'écran durant quelques secondes, pour indiquer que le robot a atteint la température sélectionnée.
	Fonction fouet

Préparer votre Cuisio Pro

Positionner le bol mélangeur

Certifiez-vous que les lames sont bien placées à l'intérieur du bol mélangeur.

1-Placez le bol mélangeur dans l'unité centrale (sans le couvercle).



2-Appuyez fermement vers le bas jusqu'à ce que le bord du bol mélangeur repose en dessous du dispositif de blocage de l'appareil.



Positionner le couvercle

3-Positionnez le couvercle diagonalement sur le bol mélangeur.



↓

4-Appuyez sur le couvercle vers le bas et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre de forme à ce que la languette sous le couvercle s'emboîte dans la fente existant dans l'unité centrale.



5-Le clip existant dans la partie arrière du couvercle s'insère parfaitement dans la cavité de la poignée du bol mélangeur.

Avertissement

-L'appareil est équipé d'un verrouillage de sécurité entre le couvercle et l'unité principale. L'appareil ne fonctionnera pas à moins que le couvercle soit correctement fermé.

-Danger de brûlure par projection d'aliments. N'essayez jamais d'ouvrir par la force le couvercle du bol mélangeur. N'ouvrez le couvercle du bol

mélangeur qu'une fois que la nourriture préparée arrête d'être mélangée.

-Avant d'ouvrir le couvercle, attendez que le robot se stabilise, ainsi que son contenu, pour éviter les éclaboussures.

Montage des lames

6-Les lames peuvent être enlevées facilement pour le nettoyage et l'entretien de la machine.



7-Commencez à placer une serviette à l'intérieur du bol mélangeur, sur laquelle la lame, une fois libérée, tombera.



8-Placez le bol mélangeur en position verticale, avec la partie ouverte tournée vers le bas.



9-Déplacez le levier qui se trouve à la base du verre, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour enlever les lames (position cadenas ouvert). Si la lame ne se libère pas immédiatement, avec précaution et en

utilisant le chiffon, saisissez la partie supérieure de la lame et enlevez-la conjointement avec son anneau d'étanchéité.



10-Pour repositionner les lames, déplacez le levier dans le sens des aiguilles d'une montre (position cadenas fermé).



11-Certifiez-vous que l'anneau d'étanchéité de la lame se trouve dans cette dernière. S'il n'y est pas placé, la nourriture en cours d'élaboration ou de cuisson pourra couler à l'intérieur de la machine et l'endommager.



Attention 

-Vous devrez faire particulièrement attention lorsque vous enlevez ou positionnez les lames, car elles sont très tranchantes.

-Après avoir cuisiné, laissez refroidir les lames avant de les enlever.

-Pour enlever ou positionner les lames dans le bol mélangeur, saisissez-les toujours par la partie supérieure.

-Prenez les précautions nécessaires pour éviter que la lame tombe accidentellement.

Accessoires

Bol mélangeur

Le bol mélangeur a une capacité maximale de 2 litres. Dans la partie intérieure et la partie extérieure du bol mélangeur, se trouvent des marques qui indiquent le niveau de remplissage, chaque marque correspondant à 0,5 litres.

Dans la partie inférieure de la base du bol mélangeur il y a le levier utilisé pour serrer ou libérer la lame se trouvant à l'intérieur du bol.

Attention 

-Ne dépassez jamais la limite maximale de capacité du bol mélangeur indiqué sur ce dernier, afin de garantir une utilisation en toute sécurité.
-Prenez des précautions particulières lors du retrait du récipient de l'unité centrale, pour éviter de le renverser et des éclaboussures.
-À grande vitesse et lorsque vous utiliserez la fonction turbo, le verre mesureur doit être positionné correctement.
-Certifiez-vous que vous tenez fermement le verre mesureur lorsque vous utiliserez la fonction turbo ou des vitesses moyennes (3-6) ou élevées (7-10), pour hacher ou broyer les aliments froids.

-Utilisez des marques de graduation qui existent sur le bol mélangeur.
Ne chauffez jamais le bol mélangeur lorsqu'il est vide.

Lames

Lame de coupe : une extrémité de la face de la lame est tranchante et appropriée pour les fonctions mélanger, couper, hacher, moudre.

Attention 

Vous devrez manipuler la lame de coupe avec une extrême précaution afin d'éviter toute blessure.

Couvercle

-Le robot ne fonctionnera que lorsque le couvercle est correctement fermé. Le symbole du bol mélangeur apparaîtra sur l'écran, ce qui indique que le bol mélangeur n'est pas correctement fermé.
-Certifiez-vous toujours, avant de placer le couvercle, que l'anneau d'étanchéité en caoutchouc est correctement positionné. Pour cela, positionnez le couvercle avec la partie intérieure tournée vers le haut sur sa surface de travail et encastrez l'anneau de caoutchouc dans le couvercle en exerçant une pression sur toute la surface de l'anneau en caoutchouc. L'anneau d'étanchéité évite que les liquides ou les aliments que vous désirez cuisiner puissent sortir du bol mélangeur.

-Lors du nettoyage du couvercle, nettoyez soigneusement et séparément l'anneau d'étanchéité.

Attention 

-N'utilisez le robot que si l'anneau d'étanchéité du couvercle est propre et correctement installé. Examinez l'anneau d'étanchéité régulièrement.

-S'il est endommagé ou s'il y a des fuites, changez immédiatement l'anneau d'étanchéité.

Verre mesureur

Le verre mesureur est très polyvalent et permet l'utilisation facile du robot sans avoir besoin de l'arrêter lorsqu'il est en cours d'utilisation :
- pour ajouter des ingrédients dans le bol mélangeur avec le couvercle fermé, à travers l'orifice de ce dernier, alors que le robot est en train de fonctionner.
- pour maintenir la température de confection.
- Comme verre mesureur, avec une capacité de 100 ml.

Le verre mesureur, après avoir été positionné sur le couvercle avec l'ouverture tournée vers le bas, peut être fixé. Il suffit seulement de le faire pivoter.

Attention 

Lorsque vous utilisez des vitesses très élevées ou la fonction turbo, positionnez le verre mesureur avec l'ouverture tournée vers le bas et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre, vers la position de blocage. Ne couvrez pas le couvercle du bol mélangeur avec des serviettes ou des objets similaires.

Panier de cuisson

Pour une fonctionnalité maximale, le robot est fourni avec un panier de cuisson qui est placé à l'intérieur du bol mélangeur et qui est idéal pour :
-filtrage des jus de fruits et de légumes. Il suffit de placer le panier à l'intérieur du bol mélangeur et de l'utiliser comme un filtre pour séparer les pulpes du jus. Lorsque vous procédez au filtrage, utilisez la spatule pour tenir le panier.
-Nourriture délicate. Les boulettes de viande ou de poisson qui ne peuvent pas être préparées directement dans le bol mélangeur doivent être placées à l'intérieur du panier pour être cuites.
-Pour cuisiner les accompagnements comme par exemple: pâtes, riz, etc.
-Pour enlever le panier, placez la spatule dans la rainure du propre panier pour cuire égouttez-le et soulevez-le. La spatule peut être enlevée n'importe quand.
-Lors de la cuisson d'aliments qui contiennent beaucoup d'eau, vous pouvez placer le panier à égoutter au-dessus du couvercle du bol mélangeur.

Bol à vapeur

Le bol à vapeur est parfait pour cuire de la viande, du poisson et des légumes à la vapeur. Cet accessoire comporte quatre parties. La première est un plateau externe pour recueillir les liquides résultant de la confection.

Un deuxième et un troisième plateau sont utilisés pour y introduire les aliments à cuire. La quatrième partie est le couvercle du bol à vapeur.
Vous pouvez utiliser les deuxième et troisième plateaux en même temps pour cuire différents aliments ou de grandes quantités du même aliment.
Vous pouvez utiliser uniquement le plateau le plus profond pour cuire les grandes quantités du même aliment.

Avertissement 

Cet accessoire ne doit pas être utilisé dans un four à micro-ondes, un four ou d'autres appareils de cuisine.
Des précautions particulières doivent être prises lors de l'utilisation du bol à vapeur, car il peut contenir de la vapeur ou de l'eau chaude.
Si le couvercle du bol à vapeur n'est pas positionné correctement, la vapeur produite s'échappera et les aliments ne seront pas cuits correctement.
N'utilisez jamais le bol à vapeur sans le couvercle du plateau correctement positionné.

Spatule

Utilisez cet accessoire pour remuer et mélanger les ingrédients ou enlever le panier de cuisson.

Pendant le fonctionnement du robot placez la spatule dans l'ouverture existant dans le couvercle. Le disque protecteur de sécurité garantira que la spatule n'accroche pas la lame. Cela signifie donc que vous pouvez utiliser la spatule lorsque que vous cuisez, égouttez ou coupez les aliments.

Avertissement 

N'utilisez pas d'autres ustensiles pour remuer les aliments à l'intérieur du récipient du robot car ils peuvent endommager l'appareil et peuvent être retenus entre ses lames.

Ne placez jamais la spatule à l'intérieur du bol mélangeur lorsque les lames sont en mouvement.

Si vous utilisez la spatule pour racler ou retirer les aliments du récipient, faîtes-le uniquement dans le sens des aiguilles d'une montre. La spatule sera endommagée par les lames tranchantes si elle est utilisée dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre.

Certifiez-vous que le couvercle du bol mélangeur est correctement emboîté avant d'insérer la spatule dans l'ouverture du couvercle.

Fouet

Le fouet est idéal pour faire de la chantilly, monter des œufs en neige ou pétrir.

C'est aussi l'ustensile idéal pour les préparations crémeuses.

Le fouet est positionné au dessus des lames et fonctionne avec les vitesses 1, 2, 3 et 4. Pour l'enlever, saisissez fermement sa partie supérieure et retirez-le, en tournant dans les deux sens.
N'utilisez pas le fouet avec la fonction turbo.

Avertissement 

N'ajoutez pas des ingrédients qui, en raison de leur consistance et de leur dimension, peuvent endommager ou bloquer le fouet lorsque ce dernier est positionné et en mouvement.
N'actionnez le sélecteur de vitesse qu'après avoir bloqué le fouet correctement.
Ne sélectionnez pas une vitesse supérieure à 4 lorsque le fouet est positionné.
N'utilisez jamais la spatule lorsque le fouet est positionné.

Utiliser le robot de cuisine multifonctions

Le robot de cuisine multifonctions Cuisio Pro est fourni avec deux capteurs de sécurité qui se trouvent dans la poignée et la base du bol mélangeur.

Pour une utilisation optimale de la machine, le bol mélangeur doit être dûment positionné dans l'unité centrale. En cas contraire, la machine détectera une erreur et ne fonctionnera pas.

Certifiez-vous que le bol mélangeur, les lames et tous les accessoires sont bien propres avant d'utiliser la machine.

- Placez le robot de cuisine multifonctions sur une surface propre, solide, de niveau et non chauffante, afin qu'il ne glisse pas. Maintenez-le à une distance suffisante du bord de cette surface, pour éviter qu'il tombe au sol.
- Ne laissez pas votre robot fonctionner sans surveillance.
- Lorsque vous utilisez votre robot avec ou sans le bol à vapeur, certifiez-vous de laisser un espace suffisant au dessus de ce dernier (armoires murales, étagères) et sur les côtés, afin de prévenir les dommages éventuels qui pourraient être causés par la vapeur.
- Tirez avec précaution sur le câble électrique et branchez-le à une prise de courant.

-Les fonctions chauffer et cuire ne peuvent être utilisées que si elles ont été préalablement sélectionnées avec une durée.

- Si vous n'avez pas besoin d'utiliser votre robot pendant une période de temps prolongée, veuillez le débrancher de la prise de courant.

-Certifiez-vous que l'ouverture de ventilation située à l'arrière de l'appareil soit toujours exempte de projections de graisses, de restes d'aliments ou de résidus similaires, et qu'elle ne soit pas couverte ou bouchée. En cas contraire, cela peut endommager l'appareil.

-Positionnez le bol mélangeur et sélectionnez le temps de confection. Tournez le bouton de température vers la droite pour sélectionner la température de confection désirée et appuyez sur le bouton On/Off une fois pour débuter l'opération.

-Pendant le processus de confection, le robot de cuisine fera le comptage décroissant du temps programmé et un signal sonore indiquera que le temps est terminé. Le temps de confection, la température et la vitesse peuvent être modifiés à tout moment, sans avoir besoin d'arrêter la machine.

-Arrêtez la machine et retirez la fiche de la source d'alimentation lorsque vous ne l'utilisez pas.

-Pour éviter la surchauffe, ne couvrez pas les ouvertures de ventilation de la machine.

-Laissez les ingrédients chauds refroidir avant de les transférer directement.

-Lavez et séchez immédiatement les lames et ne les laissez pas immergées dans l'eau.

-Si la vitesse des lames de l'appareil montre des signes de décélération ou si elles se bloquent, veuillez augmenter progressivement la vitesse jusqu'à ce qu'elle permette aux lames de bouger librement. si cela ne résulte pas, arrêtez l'équipement et ouvrez le couvercle selon la procédure de sécurité et débloquez la lame utilisée en recourant à la spatule.
Observation : les vitesses 1, 2 et 3 sont destinées à cuire (avec chauffe) et mélanger en même temps. Pour une plus grande sécurité, le robot ne fonctionnera pas si la vitesse pour mélanger et cuire est plus grande de 3. La fonction cuire ne fonctionnera que lorsque le niveau de vitesse pour mélanger de 1, 2 ou 3 est programmé au delà de la température et du temps.

Attention 

Lorsque vous broyez des aliments qui n'ont pas été préalablement chauffés dans votre robot, il est conseillé de ne pas utiliser le bouton turbo et de ne pas augmenter brusquement la vitesse.

Pour préparer des aliments à des vitesses élevées, tournez le verre mesureur dans la position bloquée et évitez ainsi les débordements.

Ne placez jamais les mains dans le récipient lorsque l'appareil est branché et en fonctionnement.
Remarque : Lorsque vous utilisez l'appareil conjointement avec la fonction de chauffe, prenez en compte que les recettes qui contiennent des ingrédients avec une forte teneur en sucre ou avec du lait pourront laisser une pellicule de dépôt caramélisé (tache brunâtre) au fond du bol mélangeur pendant le processus de confection. Cette pellicule peut être facilement enlevée, une fois l'utilisation de la machine terminée, si vous le lavez en utilisant une quantité équivalente de vinaigre blanc et d'eau (au minimum 300 ml), en chauffant le bol mélangeur et laissant la solution s'évaporer pendant quelques minutes. Débranchez ensuite l'appareil et laissez reposer pendant la nuit. Le matin, frottez avec une éponge et rincez-le bien.

Précaution à prendre lors de l'utilisation du bouton turbo pour broyer des aliments durs:

Lorsque vous voulez concasser des glaçons ou moudre des aliments durs, sélectionnez le bouton de turbo de forme intercalée. Et interrompez la pression de forme répétée jusqu'à ce que le résultat soit celui désiré (voir description du bouton turbo).

Danger de brûlures par projection de nourriture chaude:

Lorsque vous préparez de la nourriture chaude, n'utilisez jamais le bouton turbo, des vitesses élevées ou n'augmentez jamais brusquement la vitesse.
-N'ouvrez le couvercle du bol mélangeur qu'une fois que la nourriture préparée arrête d'être mélangée.

Danger de blessure avec des projections chaudes
Faites attention aux petites projections de nourriture chaude qui peuvent s'échapper par l'ouverture du bol mélangeur.

Remettez le verre mesureur dans la position bloquée lorsque vous cuisinez à des vitesses élevées (6-10) ou lorsque vous appuyez sur le bouton turbo pour couper ou broyer de la nourriture congelée. Cela permet d'éviter que le verre mesureur ou les aliments sautent ou giclent en dehors de l'appareil.

Risque de dommages

-Maintenez l'appareil à une certaine distance de l'extrémité de la surface où il se trouve, afin d'éviter sa chute. Lors de la préparation de pâte ou de la découpe d'aliments, le bol mélangeur peut balancer légèrement, ce qui, dans certaines circonstances, peut faire bouger l'appareil. Ne laissez donc pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne car il peut tomber de la surface de travail.

-Lorsque vous utilisez l'appareil et/ou le bol à vapeur, certifiez-vous de laisser un espace au dessus de ce dernier (armoires murales, étagères, etc.) et sur les côtés, afin de prévenir des dommages éventuels qui pourraient êtres causés par la vapeur.
Certifiez-vous que les ouvertures de ventilation de la machine sont toujours dégagées et exemptes de projections de graisse, de nourriture ou autres, car cela peut endommager la machine

-Lors du mélange de pâte, n'utilisez jamais une vitesse faible, de 1 à 4, au début. Mélangez toujours la pâte à des vitesses plus élevées durant quelques secondes et, ensuite, mettez la vitesse à 2-3 pendant 3 ou 4 minutes. N'utilisez jamais le fouet lorsque vous pétrissez de la pâte. Si les lames se bloquent ou si l'appareil commence à trop vibrer, débranchez-le immédiatement pour éviter de l'endommager.

-Le turbo et les vitesses élevées (7-10) sont appropriés pour des opérations de courte durée. Ne pas utiliser ces fonctions plus de 30

secondes à chaque fois.
-N'utilisez la machine qu'avec du courant alternatif et une prise électrique dûment installée par un technicien. La tension et la fréquence du courant électrique doivent correspondre aux données de la plaque d'identification (apposée dans la partie inférieure de l'appareil).

Application d'anneau d'étanchéité

-Certifiez-vous que l'anneau d'étanchéité en caoutchouc de la lame est inséré et ajusté
au roulement de la lame. si vous ne placez pas l'anneau en caoutchouc, les aliments à confectionner ou mélanger peuvent s'écouler et endommager l'appareil.

-Lors de l'utilisation de votre robot, assurez-vous que l'anneau d'étanchéité du couvercle est bien propre et correctement installé. Examinez l'anneau d'étanchéité régulièrement, afin de détecter de possibles dommages.

Utiliser le bol à vapeur

Positionnez le bol mélangeur dans son emplacement de l'unité centrale et ajoutez 0,5 litres d'eau.

OBSERVATION: 30 minutes de confection à la vapeur requiert 0,5 litres d'eau. Pour chaque 15 min supplémentaires, il sera nécessaire d'ajouter 250 ml d'eau.

Placez le bol à vapeur sur le bol mélangeur, tournez le plateau du bas dans le sens des aiguilles d'une montre dans la position bloquée, afin que la languette du plateau du bas s'emboîte dans la fente existant dans l'unité centrale, et que le clip existant dans la partie derrière du plateau s'insère parfaitement dans la cavité de la poignée du bol mélangeur. Assurez-vous qu'ils sont bien ajustés.

Lorsque vous remplissez votre bol à vapeur, placez les aliments qui exigent un temps de cuisson plus long au fond et les aliments qui exigent un temps de cuisson plus faible au dessus. Les aliments devront toujours être placés de manière à ce que le plus grand nombre possible de fentes soit découvert. Si vous disposez les aliments d'une forme non compacte, cela devra être suffisant pour garantir une distribution plus homogène de la vapeur produite et par conséquent, une meilleure confection des aliments. Si vous utilisez les deux plateaux, certifiez-vous qu'ils sont bien emboîtés

entre eux.

De la même manière, certifiez-vous que le couvercle du bol à vapeur est bien positionné.

Couvrez les plateaux avec le couvercle transparent, qui fait partie du bol à vapeur.

Programmez le temps désiré et la température dans la fonction vapeur « st », en tournant totalement le bouton de contrôle de température.

Lorsque les ingrédients sont cuits : pour ouvrir le bol à vapeur, inclinez le couvercle vers l'avant, de manière à ce que la vapeur sorte par la partie derrière. Faîtes attention à laisser l'eau de la condensation égoutter à l'intérieur du bol à vapeur en tenant le couvercle au centre, au-dessus du bol à vapeur.

-Enlevez ensuite le couvercle du bol à vapeur et placez-le à l'envers sur votre surface de travail. Retirez le(s) plateau(x) avec les aliments, en attendant quelques secondes pour que le liquide accumulé s'égoutte à l'intérieur du plateau de collecte des liquides.

-Finalement, débloquez le plateau externe de collecte des liquides et retirez-le. Attention : vous devrez manipuler ce plateau avec le maximum de précaution car les liquides retenus peuvent se trouver à une température élevée et causer des blessures s'ils entrent en contact avec la peau.

Attention 

-Faîtes attention à la vapeur qui s'échappe par les ouvertures latérales et supérieures du bol à vapeur.

-Prenez le bol à vapeur uniquement par les poignées latérales. N'utilisez jamais le bol à vapeur sans le couvercle

-Manipulez le couvercle du bol à vapeur de forme à éviter que la vapeur et/ou les liquides chauds entrent en contact avec la peau.

Attention : lorsque vous enlevez le bol à vapeur de la base, la vapeur chaude pourra continuer à sortir par le bol mélangeur.

-Maintenez les enfants éloignés de l'appareil lorsque vous utilisez le bol à vapeur et alertez- les des dangers de la vapeur.

-Certifiez-vous que le couvercle du bol mélangeur et les sorties du plateau sont dégagées, car en cas contraire, il pourra y avoir une sortie incontrôlée de vapeur.

-Les ingrédients commencent à être cuits lorsque l'eau commence à bouillir dans la fonction de vapeur (st) et la vapeur qui commence à sortir du bol mélangeur passe au travers des plateaux du bol à vapeur.

-Lorsque vous retirez le couvercle, tenez-le de façon à ce que la vapeur qui s'échappe, ou tout liquide chaud qui goutte, n'entre pas en contact avec la

peau.

il est conseillé de graisser le(s) plateau(x) avant de les positionner, pour éviter que les aliments tels que la viande, le poisson et les pâtes ne collent.

Les temps de cuisson indiqués sont approximatifs. Le temps de cuisson réel dépend de la qualité, de la consistance et de la dimension des ingrédients à confectionner, ainsi que des préférences du cuisinier.

Nettoyage

-Avant d'utiliser le robot pour la 1ère fois et après chaque utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil, ses accessoires et composants.

-Les points de contact qui se trouvent dans la partie inférieure du bol mélangeur devront être toujours propres et secs.

-Vous devrez prendre des précautions spéciales pour retirer les lames de coupe du bol mélangeur, car elles sont très tranchantes. Pour enlever ou positionner les lames dans le bol mélangeur, prenez toujours la partie supérieure de la lame ou utilisez un chiffon.

-Tous les composants et accessoires de cette machine peuvent être lavés dans le lave-vaisselle. Néanmoins, il est fortement recommandé de ne pas les laissez dans le lave-vaisselle très longtemps. Placez les pièces en matière plastique, en particulier le couvercle du bol mélangeur, dans l'étagère supérieure de la machine, afin qu'elles ne soient pas déformées en raison de l'exposition à des températures élevées.

- Après chaque utilisation, nettoyez bien l'anneau d'étanchéité en caoutchouc qui se trouve à l'intérieur du couvercle.

-Séchez bien tous les composants et accessoires du bol mélangeur après chaque lavage.

-Nettoyez la cavité de l'unité centrale avec un chiffon humide et séchez bien.

-N'utilisez jamais des objets pointus ou tranchants pour le nettoyage, car cela pourrait endommager les pièces de fonctionnement ou affecter la sécurité de l'appareil.

-La couleur de certains composants et accessoires en matière plastique peut déteindre légèrement mais cela n'affectera ni leur qualité ni leur bon fonctionnement.

-Pour nettoyer des aliments qui ont accrochés au bol mélangeur, utilisez un agent de nettoyage approprié pour les ustensiles en acier inoxydable.

- Pour nettoyer la lame de coupe et la lame mélangeuse, placez-les toujours sous l'eau courante avec la lame tournée vers le haut. Pour faciliter le nettoyage, utilisez une brosse ou placez-les dans le lave-vaisselle.

- Pour nettoyer le bol à vapeur et le panier de cuisson, lavez-les

soigneusement avec de l’eau chaude et un détergent approprié ou dans le lave-vaisselle. Pour nettoyer, utilisez un chiffon doux et un détergent doux. Evitez d’utiliser des objets tranchants ou des tampons métalliques, car ils peuvent rayer le matériau de ces accessoires.

- L’unité principale peut être nettoyée avec un chiffon humidifié dans l’eau. Néanmoins, utilisez le moins d’eau possible et essorez bien le chiffon, afin d’éviter l’entrée d’humidité à l’intérieur de l’appareil.
- Si le bol mélangeur avec la lame de coupe ou la lame mélangeuse, le couvercle et le verre mesureur ne sont que légèrement sales, une courte opération de nettoyage est suffisante. Pour cela, placez approximativement 1 litre d’eau et quelques gouttes de détergent approprié dans le bol mélangeur et sélectionnez la vitesse 5 ou 6. Après cette opération, rincez soigneusement avec de l’eau et, si nécessaire, utilisez également un chiffon doux.

-Certaines pièces en matière plastique peuvent perdre légèrement leur couleur. Cela n’affectera ni votre santé ni leur bon fonctionnement.

-Certains aliments, avec une forte teneur en acide citrique, peuvent provoquer des taches. Il est donc recommandé d’enlever le plus vite possible ces substances du couvercle, de la spatule, du panier de cuisson et de toutes les pièces du bol à vapeur. N’importe quelle tache résiduelle disparaîtra avec le temps et n’affectera pas leur qualité ou leur bon fonctionnement.

Avertissement 

-Débranchez l’appareil de la source d’alimentation avant de procéder à son nettoyage.

- Ne plongez pas le robot, le câble d’alimentation ou la fiche dans l’eau. Nettoyez uniquement avec un chiffon humide. Ne laissez pas entrer de l’eau ou des saletés à l’intérieur de l’équipement.

Résolution de problèmes

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas (symbole du bol sur l'écran)	Le bol est mal positionné	Replacez le bol mélangeur correctement jusqu'à ce que ce symbole disparaisse.
L'appareil en fonctionne pas (e3 s'affiche sur l'écran)	Le moteur a surchauffé	Débranchez la prise et laissez refroidir. Le fonctionnement normal commencera dès que l'appareil aura assez refroidi.
En pétrissant, l'appareil fait du bruit et les lames ralentissent ou se bloquent avec la charge	Lames bloquées	Réglez temporairement à une vitesse plus élevée pendant quelques secondes et revenez ensuite à la vitesse 3.
Une marque de brûlé apparaît lorsque vous chauffez du lait ou des produits laitiers ou lorsque vous cuisinez des recettes avec une forte teneur en sucre.	Les marques de brûlé sont habituelles lors de la confection avec des ingrédients à forte teneur en sucre ou avec du lait	-Augmentez la vitesse à 3 et réduisez le temps de confection. -Nettoyer la machine en suivant les instructions.
Vous n'arrivez pas à fermer le bol dans la position bloquée.	Le bol mélangeur n'est pas positionné correctement ou le couvercle n'est pas aligné correctement.	Placez le bol mélangeur dans l'unité centrale (sans couvercle) et appuyez fermement vers le bas jusqu'à ce que le bord du bol mélangeur repose au-dessus du dispositif de blocage de l'appareil. Placez le couvercle sur le bol mélangeur en suivant les instructions de « placer le couvercle ».
Le robot ne démarre pas	-Le couvercle n'est pas aligné correctement -L'absence de courant électrique dans l'appareil	Vérifiez que le câble d'alimentation est correctement branché et si le couvercle est correctement bloqué.
Le robot ne chauffe pas	Réglage incorrect	Assurez-vous que le temps de cuisson et la température ont été prédéfinis correctement.

Caractéristiques Techniques

Puissance : 1100W max.
Tension : 230V,50Hz

Cet appareil est conforme aux directives CE appropriées et a été fabriqué selon les règles techniques de sécurité les plus récentes.

CE

Recyclage

Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2002/96/CE afin de pouvoir être soit recyclé soit démantelé dans le but de réduire tout impact sur l'environnement.
Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.



Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

Importé par



93300 Aubervilliers
www.tradecom.fr